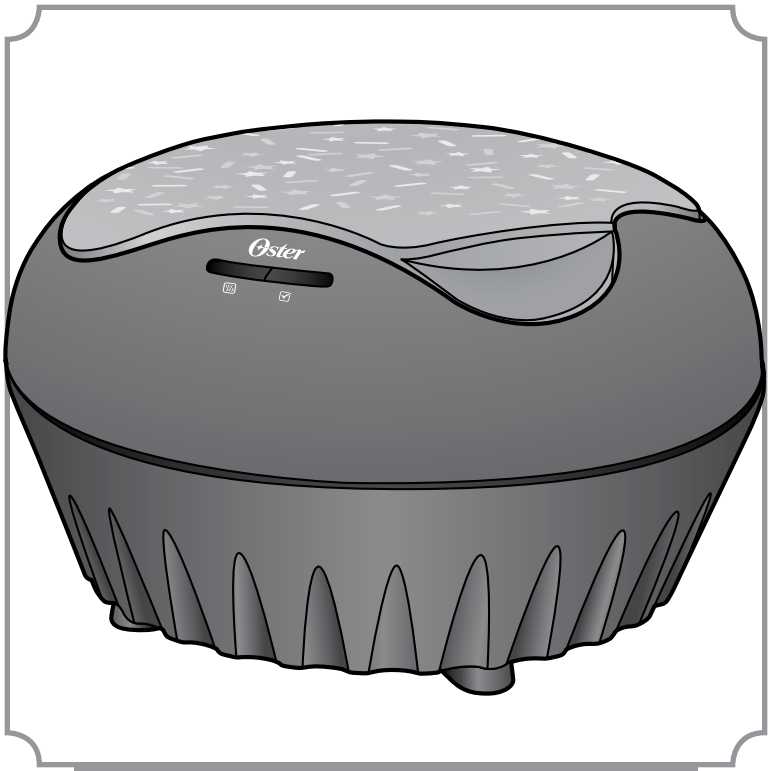
Oster®

Manual DE Instrucciones

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUÇÕES



MODELO
MODEL

FPSTCML900

Máquina para hacer pastelitos

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Cupcake Maker

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Máquina para fazer cupcakes

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

Precauciones Importantes

Cuando utilice su artefacto, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO.**
2. **NO** toque las superficies calientes. Siempre use guantes cuando manipule materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de colocar o retirar partes. Siempre use las asas del aparato cuando mueva la unidad.
3. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto en agua o en cualquier otro líquido.
5. Cuando use el aparato, colóquelo a un mínimo de 15 cm (6 pulgadas) de la pared en cualquiera de sus lados. Retire los cables de otros productos que se puedan encontrar detrás del artefacto.
6. **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que haya fallado, caído al suelo o dañado de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Oster® más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo mecánica o eléctricamente.
7. **NO** utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. **NO** utilice este artefacto al aire libre o para propósitos comerciales.
9. **NO** utilice el aparato para otros fines que no sean los especificados.
10. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
11. **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
12. Puede ocurrir un incendio si mientras el aparato está en funcionamiento se encuentra en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. NO coloque ningún objeto sobre el artefacto cuando esté funcionando.
13. La superficie exterior pueden calentarse cuando el artefacto está en funcionamiento.
14. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
15. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

16. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
17. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

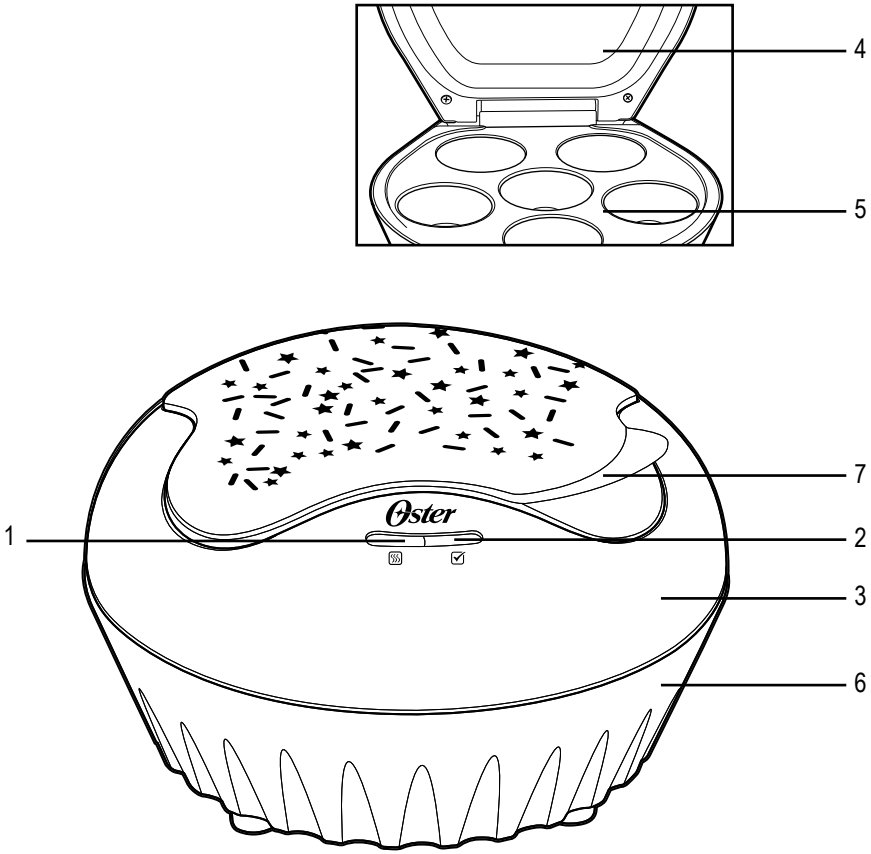
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Conserve estas instrucciones

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

1. Incluye un cable eléctrico corto para disminuir el peligro de que una persona o mascota se enrede o tropiece con un cable más largo.
2. Se puede utilizar un cable de extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en la misma debe ser igual o mayor a la de la unidad. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser halado por niños o donde se pueda tropezar con él accidentalmente.

Descripción del artefacto



1. Luz Indicadora de Calentar " ♨ "
2. Luz indicadora de listo para hornear " ☑ "
3. Cubierta superior
4. Plancha superior de cocción
5. Plancha inferior de cocción
6. Cubierta inferior
7. Pestillo de la tapa

Preparación para el uso por primera vez

- Limpie las superficies para horneado con una tela suave húmeda y luego deje secar.
- Desenrede el cordón eléctrico por completo.
- Lave las superficies de cocción con agua caliente jabonosa y una esponja suave. NUNCA SUMERJA LAS SUPERFICIES PARA COCINAR EN AGUA.

Usando su artefacto

1. Inserte el enchufe en el tomacorriente. La luz indicadora de encendido " ⏻ " se iluminará.
2. Permita que su máquina para hacer pastelitos precaliente hasta que la luz de listo para hornear " ☑ " se encienda. Esto indica que las planchas de cocción han llegado a la temperatura correcta para cocinar.
3. Cuando su máquina para hacer pastelitos se caliente por primera vez, puede que emita un ligero olor o humo, esto es normal en los aparatos de cocción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.
4. Le recomendamos usar moldes de papel para pastelitos con canales para mejores resultados. Inserte los moldes de papel en la máquina para hacer pastelitos.
5. Use una cuchara para rellenar los moldes con la mezcla hasta el borde del molde de papel. No llene en exceso.
6. Consejo: Si coloca la mezcla directamente sobre las planchas de cocción de la máquina para hacer pastelitos, se recomienda que antes de usarla rocíe ligeramente las planchas con un rociador con aceite de cocina.
7. Cierre la tapa suavemente y asegúrese de que el pestillo de la misma esté bien colocado.
8. Deje cocinar durante 5–6 minutos aproximadamente o hasta que al insertar un palillo de dientes en el pastelito salga limpio.
9. Consejo: No levante la tapa antes del tiempo de cocción recomendado, ya que esto afectará los resultados.
10. Para remover los pastelitos, siempre use una espátula de madera o plástico. Nunca utilice un objeto filoso o de metal, ya que éste podría dañar la superficie antiadherente de las planchas de cocción.

    NOTA: Las superficies están calientes.

Consejos útiles

- Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la mezcla de los pastelitos y del tamaño de los moldes de papel.
- Las mezclas para pastelitos se pueden usar en la máquina. Siga la receta y el método de preparación según las instrucciones en el paquete de la mezcla, pero sólo cocine durante 5-6 minutos por tanda.
- Otras recetas son aptas para usar en la máquina de hacer pastelitos, sin embargo puede que sólo necesite ¾ de la mezcla cuando esté llenando los moldes de papel.
- Recomendamos usar moldes de papel para hacer los pastelitos, pero puede prepararlos con o sin los moldes de papel.
- Si usa la máquina para hacer pastelitos sin moldes de papel, asegúrese siempre de que las planchas estén engrasadas antes de cocinar; esto facilita el retiro de los pastelitos una vez cocidos.
- No abra la máquina para hacer pastelitos antes del tiempo de cocción recomendado, ya que esto puede afectar el resultado de cocción de sus pastelitos o muffins.
- Los pastelitos o muffins pueden congelarse y descongelarse para su uso posterior. Deje que los pastelitos se enfríen totalmente, luego colóquelos en un recipiente hermético y congélelos. Los muffins pueden envolverse individualmente y congelarse para ponerlos como postrecito en las loncheras.
- Utilice un cuchillo plano de punta redonda o una espátula para esparcir el glaseado fácilmente. Las espátulas angulares pueden obtenerse en las tiendas de artículos de cocina.

Cuidado y limpieza

1. Siempre desenchufe la máquina para hacer pastelitos del tomacorriente cuando no la esté utilizando o antes de limpiarla. Permita que se enfríe por completo antes de limpiarla. Las planchas de cocción están cubiertas con una superficie de cocción antiadherente , por lo tanto se requiere poca limpieza. Simplemente pásele una tela húmeda a las planchas de cocción.

2. No sumerja la máquina para hacer pastelitos en agua o en cualquier otro líquido. No use esponjas de refregar, polvos o limpiadores abrasivos. Antes del siguiente uso; engrase ligeramente las planchas de cocción para poder remover fácilmente los pastelitos preparados.

3. No lave en el lavaplatos.

Recetas

MEZCLA BÁSICA RÁPIDA PARA PREPARAR PASTELITOS

1 ¾ taza de harina preparada (con levadura)

2 huevos, batidos ligeramente

¾ taza de azúcar

9 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida, enfriada

⅔ taza de leche

½ cucharita de extracto de vainilla

Precaliente la máquina para hacer pastelitos hasta que la luz de listo " ☑ " se encienda.

Combine los ingredientes en un tazón grande. Usando una batidora eléctrica bata a velocidad baja hasta que los ingredientes se mezclen. Aumente la velocidad a mediana y bata por un minuto o hasta que no hayan grumos. No bata en exceso.

Coloque 6 moldes de papel en la máquina para pastelitos. Llénelos hasta ¾ con la mezcla. Cierre la tapa y cocine los pastelitos de 10 a 12* minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro éste salga limpio. Remueva cuidadosamente los pastelitos de la máquina usando una espátula resistente al calor y colóquelos en una rejilla de alambre.

Deje que los pastelitos se enfríen antes de glasearlos con su ingrediente favorito.

PASTELITOS DE CHOCOLATE

1 taza de harina preparada (con levadura)

¾ taza de leche

½ taza de harina sin preparar (sin levadura)

2 huevos, batidos ligeramente

⅓ taza de cocoa en polvo

9 cucharadas de mantequilla, derretida, enfriada

¾ taza de azúcar

Precaliente la máquina para hacer pastelitos hasta que la luz de listo " ☑ " se encienda.

Cierna las harinas y la cocoa en un tazón grande. Añada los ingredientes restantes.

Combine los ingredientes en un tazón grande. Usando una batidora eléctrica bata a velocidad baja hasta que los ingredientes se mezclen. Aumente la velocidad a mediana y bata por un minuto o hasta que no hayan grumos. No bata en exceso.

Coloque 6 moldes de papel en la máquina para pastelitos. Llénelos hasta ¾ con la mezcla. Cierre la tapa y cocine los pastelitos de 10 a 12* minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro éste salga limpio. Remueva cuidadosamente los pastelitos de la máquina usando una espátula resistente al calor y colóquelos en una rejilla de alambre.

Deje que los pastelitos se enfríen antes de glasearlos con su ingrediente favorito.

PASTELITOS DE FRESA

1 ¾ taza de harina preparada (con levadura)

2 huevos, batidos ligeramente

¾ taza de azúcar

9 cucharadas de mantequilla, derretida, enfriada

⅔ taza de leche

1 cucharita de esencia de fresa

Precaliente la máquina para hacer pastelitos hasta que la luz de listo " ☑ " se encienda.

Combine los ingredientes en un tazón grande. Usando una batidora eléctrica bata a velocidad baja hasta que los ingredientes se mezclen. Aumente la velocidad a mediana y bata por un minuto o hasta que no hayan grumos. No bata en exceso.

Coloque 6 moldes de papel en la máquina para pastelitos. Llénelos hasta ¾ con la mezcla. Cierre la tapa y cocine los pastelitos de 10 a 12* minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro éste salga limpio. Remueva cuidadosamente los pastelitos de la máquina usando una espátula resistente al calor y colóquelos en una rejilla de alambre.

Deje que los pastelitos se enfríen antes de glasearlos con su ingrediente favorito.

PASTELITOS DE GALLETAS CON CREMA

1 ½ taza de harina preparada (con levadura)

7 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida, enfriada

½ taza de leche

½ cucharita de extracto de vainilla

2 huevos, batidos ligeramente

5 bizcochos o galletas (biscuits) de chocolate rellenos con crema, picados finamente

Precaliente la máquina para hacer pastelitos hasta que la luz de listo " ☑ " se encienda.

Combine los ingredientes en un tazón grande. Usando una batidora eléctrica bata a velocidad baja hasta que los ingredientes se mezclen. Aumente la velocidad a mediana y bata por un minuto o hasta que no hayan grumos. No bata en exceso.

Coloque 6 moldes de papel en la máquina para pastelitos. Llénelos hasta ¾ con la mezcla. Cierre la tapa y cocine los pastelitos de 10 a 12* minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro éste salga limpio. Remueva cuidadosamente los pastelitos de la máquina usando una espátula resistente al calor y colóquelos en una rejilla de alambre.

Deje que los pastelitos se enfríen antes de glasearlos con su ingrediente favorito.

PASTELITOS DE BANANA/PLÁTANO

2 tazas de harina preparada (con levadura)

1 banana/plátano, hecho puré

¾ taza de azúcar

2 huevos, batidos ligeramente

¼ cucharita de nuez moscada molida

9 cucharadas de mantequilla, derretida, enfriada

Precaliente la máquina para hacer pastelitos hasta que la luz de listo " ☑ " se encienda.

Combine los ingredientes en un tazón grande. Usando una batidora eléctrica bata a velocidad baja hasta que los ingredientes se mezclen. Aumente la velocidad a mediana y bata por un minuto o hasta que no hayan grumos. No bata en exceso.

Coloque 6 moldes de papel en la máquina para pastelitos. Llénelos hasta ¾ con la mezcla. Cierre la tapa y cocine los pastelitos de 10 a 12* minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro éste salga limpio. Remueva cuidadosamente los pastelitos de la máquina usando una espátula resistente al calor y colóquelos en una rejilla de alambre.

Deje que los pastelitos se enfríen antes de glasearlos con su ingrediente favorito.

PANECILLOS (MUFFINS) DE ARÁNDANOS

1 ⅔ tazas de harina preparada (con levadura)

½ taza de leche

⅔ taza de azúcar glas (nevada) para espolvorear

1 taza de arándanos frescos o congelados

1 huevo, batidos ligeramente

Azúcar en polvo/impalpable para espolvorear

9 cucharadas de mantequilla , derretida, enfriada

Precaliente la máquina para hacer pastelitos hasta que la luz de listo " ☑ " se encienda.

Combine los ingredientes en un tazón grande. Usando una batidora eléctrica bata a velocidad baja hasta que los ingredientes se mezclen. Aumente la velocidad a mediana y bata por un minuto o hasta que no hayan grumos. No bata en exceso.

Coloque 6 moldes de papel en la máquina para pastelitos. Llénelos hasta ¾ con la mezcla. Cierre la tapa y cocine los pastelitos de 10 a 12* minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro éste salga limpio. Remueva cuidadosamente los pastelitos de la máquina usando una espátula resistente al calor y colóquelos en una rejilla de alambre.

Deje que los pastelitos se enfríen antes de glasearlos con su ingrediente favorito.

Glaseados

GLASEADO DE CREMA DE MANTEQUILLA

9 cucharadas de mantequilla , suavizada
1 a 2 cucharadas de leche
1 ½ taza de azúcar glas (nevada)

Ponga la mantequilla en el tazón pequeño de una batidora eléctrica. Bata a velocidad media alta hasta que la mantequilla tenga un color pálido. Reduzca la velocidad y añada el azúcar y la leche gradualmente y bata hasta que quede suave.

Añada colorantes para comidas o esencias saborizantes para hacer su color y sabor favorito de glaseado.

GANACHE DE CHOCOLATE

1 taza de chocolate amargo de buena calidad, picado en pedazos
½ taza de crema

Combine el chocolate y la crema en una olla pequeña. Cocine removiendo a calor bajo hasta que el chocolate se derrita y la mezcla esté suave. Pase la mezcla a un tazón de vidrio y refrigere, removiendo ocasionalmente hasta que quede espesa pero que pueda ser esparcida.

GLASEADO DE QUESO CREMA

9 cucharadas de queso crema, suavizado

1 cucharadas de jugo de limón

4 ⅔ cucharadas de mantequilla , suavizada

1 ½ taza de azúcar glas (nevada)

1 cucharita de cáscara limón finamente rallada

Ponga el queso crema, la mantequilla, el limón y la cáscara en el tazón pequeño de una batidora eléctrica. Bata a velocidad media alta hasta que quede suave.

Reduzca la velocidad, añada el azúcar gradualmente y bata hasta que quede suave.

Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. **DO NOT** touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the handles when moving the unit.
3. When the unit is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet. **NOTE:** Make sure the unit is turned off before unplugging.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
5. When using the appliance, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from walls on all sides. Remove cords from other products from behind the appliance.
6. **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
7. **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
8. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
9. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
10. **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
11. **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
13. The outer surface may get hot when appliance is used.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
16. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

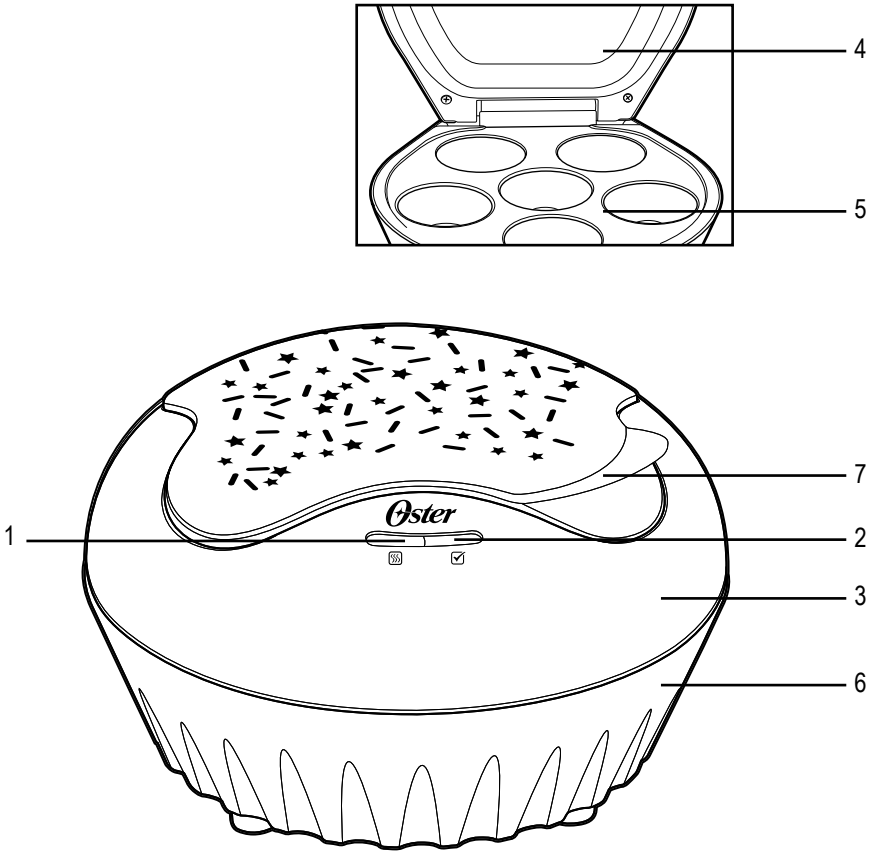
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Save These Instructions

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Description of the Appliance



1. Keep Warm " ♨ " indicator
2. Bake Ready light " ☑ " indicator
3. Upper housing
4. Upper cooking plate
5. Bottom cooking plate
6. Bottom housing
7. Lid Latch

Preparing for First Time Use

- Clean the baking surfaces with a soft damp cloth and then dry it.
- Unwind the power cord completely.
- Wash cooking surfaces with hot sudsy water and a soft sponge. NEVER IMMERSE COOKING SURFACES IN WATER.

Using Your Appliance

1. Insert the plug into an electrical outlet. Power Light indicator " ⏻ " will turn on.
2. Allow your Cupcake Maker to pre-heat until the BAKE READY " ☑ " light comes on. This indicates that the cooking plates have reached the correct temperature for cooking. When your Cupcake Maker is heated for the first time it may emit slight smoke or odor, this is normal with heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.
3. We recommend using fluted cupcake paper cups for best results. Insert paper cupcake cups into Cupcake Maker.
4. Fill cupcake cups with batter using a spoon and fill up to the top of the paper cup. Do not over fill.
   TIP: If placing mixture directly into the Cupcake Maker, it is advised to lightly spray the cooking plates with a cooking oil spray before use.
5. Gently close the lid and make sure lid latch is engaged.
6. Allow to cook for approximately 5–6 minutes or until a tooth pick inserted into the cupcakes comes out clean.
   TIP: Do not lift the lid before the recommended cooking time as this will affect the result.
7. To remove cupcakes, always use a plastic or wooden spatula. Never use a sharp object or metal, as this will damage the non-stick surface of the cooking plates
   NOTE: Surfaces are hot.

Helpful Hints

- Cooking times may vary depending on the cupcake mixture and cupcake paper cup size.
- Cake mixes are suitable to use in the Cupcake Maker. Use the recipe and method as directed on the packet mix but only cook for 5–6 minutes per batch.
- Other recipes are suitable to use in the Cupcake Maker, but may only need ¾ fill of mixture when filling cupcake paper cups.
- We recommend using cupcake paper cups for making cupcakes but cupcakes and muffins can be cooked with or without cupcake paper cups.
- If using the Cupcake Maker without cupcake paper cups always ensure the plates are greased before cooking to make the removal of cooked cupcakes and muffins easily.
- Do not open the Cupcake Maker before the recommended cooking time as this can affect the cooking result of the cupcake.
- Finished cupcakes/muffins can be frozen and thawed for later use. Allow the cupcakes to cool completely then place into an airtight container and freeze. Muffins can be individually wrapped and frozen for lunchbox treats.
- Use a flat rounded knife or angled spatula to spread icing easily. Angled spatulas are available from kitchen supply stores.

Care and Cleaning

1. Always unplug Cupcake Maker from outlet when not in use or before cleaning. Allow to completely cool before cleaning. The cooking plates are coated with non-stick cooking surface, therefore little cleaning is required. Simply wipe cooking plates over with a damp cloth.
2. Do not immerse the Cupcake Maker in water or other liquids. Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners. Before next use; lightly grease the cooking plates for easy removal of cooked cupcakes.
3. Do not wash in dishwasher.

Recipes

QUICK MIX BASIC CUPCAKES

1 ¾ cups self-raising flour

¾ cup sugar

⅔ cup milk

2 eggs, lightly beaten

9 tablespoons unsalted butter, melted, cooled

½ teaspoon vanilla extract

Preheat cupcake maker until ready light goes on " ☑ ".

Combine ingredients into a large bowl. Using an electric mixer beat on low speed until combined; increase speed to medium and beat for about 1 minute or until there are no lumps. Do not over beat.

Place 6 cupcake paper cups into cupcake maker. Fill ¾ full with batter. Close lid and cook cupcakes for 10-12* minutes or until a toothpick inserted into the center comes out clean. Carefully remove from cupcake maker using a heatproof spatula onto a wire rack.

Allow cupcakes to cool before icing with your favorite topping.

CHOCOLATE CUPCAKES

1 cup self-raising flour

½ cup plain flour

⅓ cup cocoa powder

¾ cup sugar

¾ cup milk

2 eggs, lightly beaten

9 tablespoons butter, melted, cooled

Preheat cupcake maker until ready light goes on " ☑ ".

Sift flours and cocoa powder into a large bowl. Add remaining ingredients.

Combine ingredients into a large bowl. Using an electric mixer beat on low speed until combined; increase speed to medium and beat for about 1 minute or until there are no lumps. Do not over beat.

Place 6 cupcake paper cups into cupcake maker. Fill ¾ full with batter. Close lid and cook cupcakes for 10-12* minutes or until a toothpick inserted into the center comes out clean. Carefully remove from cupcake maker using a heatproof spatula onto a wire rack.

Allow cupcakes to cool before icing with your favorite topping.

STRAWBERRY CUPCAKES

1 ¾ cups self-raising flour

¾ cup sugar

⅔ cup milk

2 eggs, lightly beaten

9 tablespoons butter, melted, cooled

1 teaspoon strawberry essence

Preheat cupcake maker until ready light goes on " ☑ ".

Combine ingredients into a large bowl. Using an electric mixer beat on low speed until combined; increase speed to medium and beat for about 1 minute or until there are no lumps. Do not over beat.

Place 6 cupcake paper cups into cupcake maker. Fill ¾ full with batter. Close lid and cook cupcakes for 10-12* minutes or until a toothpick inserted into the center comes out clean. Carefully remove from cupcake maker using a heatproof spatula onto a wire rack.

Allow cupcakes to cool before icing with your favorite topping.

COOKIES AND CREAM CUPCAKES

1 ½ cups self-raising flour

½ cup sugar

½ cup milk

2 eggs, lightly beaten

7 tablespoons unsalted butter, melted, cooled

½ teaspoon vanilla extract

5 cream filled chocolate biscuits, finely chopped

Preheat cupcake maker until ready light goes on " ☑ ".

Combine ingredients into a large bowl. Using an electric mixer beat on low speed until combined; increase speed to medium and beat for about 1 minute or until there are no lumps. Do not over beat.

Place 6 cupcake paper cups into cupcake maker. Fill ¾ full with batter. Close lid and cook cupcakes for 10-12* minutes or until a toothpick inserted into the center comes out clean. Carefully remove from cupcake maker using a heatproof spatula onto a wire rack.

Allow cupcakes to cool before icing with your favorite topping.

BANANA CUPCAKES

2 cups self-raising flour
¾ cup sugar
¼ teaspoon ground nutmeg
1 large ripe banana, mashed
2 eggs, lightly beaten
9 tablespoons butter, melted, cooled

Preheat cupcake maker until ready light goes on " ☑ ".

Combine ingredients into a large bowl. Using an electric mixer beat on low speed until combined; increase speed to medium and beat for about 1 minute or until there are no lumps. Do not over beat.

Place 6 cupcake paper cups into cupcake maker. Fill ¾ full with batter. Close lid and cook cupcakes for 10-12* minutes or until a toothpick inserted into the center comes out clean. Carefully remove from cupcake maker using a heatproof spatula onto a wire rack.

Allow cupcakes to cool before icing with your favorite topping.

BLUEBERRY MUFFINS

1 ⅔ cups self-raising flour
⅔ cup sugar
1 egg, lightly beaten
9 tablespoons butter, melted, cooled
½ cup milk
1 cup fresh or frozen blueberries
Confectioners sugar, for dusting

Preheat cupcake maker until ready light goes on " ☑ ".

Combine ingredients into a large bowl. Using an electric mixer beat on low speed until combined; increase speed to medium and beat for about 1 minute or until there are no lumps. Do not over beat.

Place 6 cupcake paper cups into cupcake maker. Fill ¾ full with batter. Close lid and cook cupcakes for 10-12* minutes or until a toothpick inserted into the center comes out clean. Carefully remove from cupcake maker using a heatproof spatula onto a wire rack.

Allow cupcakes to cool before icing with your favorite topping.

Icings

BUTTER CREAM ICING

9 tablespoons butter, softened

1 ½ cups confectioners sugar

1-2 tablespoons milk

Place butter into a small bowl of an electric mixer. Beat on medium high speed until the butter is pale in color. Reduce speed and gradually add sugar and milk and beat until smooth.

Add food coloring or flavored essence to make your favorite color icing and favors.

CHOCOLATE GANACHE

1 cup good quality dark chocolate, roughly chopped

½ cup cream

Combine chocolate and cream into a small saucepan. Cook, stirring, over a low heat until chocolate melts and mixture is smooth. Transfer to a glass bowl and refrigerate, stirring occasionally, until thick but still spreadable.

CREAM CHEESE FROSTING

9 tablespoons cream cheese, softened

4 ⅔ tablespoons butter, softened

1 teaspoon finely grated lemon rind

1 tablespoon lemon juice

1 ½ cups confectioners' sugar

Place cream cheese, butter, lemon rind and juice into a small bowl of an electric mixer. Beat on medium high speed until smooth.

Reduce speed and gradually add sugar and beat until smooth.

Precauções Importantes

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS E ADVERTÊNCIAS ANTES DE USAR O APARELHO.**

2. **NÃO** toque nas superfícies quentes. Utilize sempre proteção quando manusear materiais quentes e deixe as partes metálicas esfriarem antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de colocar ou retirar as peças ou acessórios. Sempre use as alças quando for mover o aparelho.

3. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo utilizado ou antes de limpar. **Observação:** Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de desconectá-lo da tomada.

4. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não se deve submergir o aparelho na água ou qualquer outro líquido.

5. Ao usar o aparelho, deixe uma distância de pelo menos 15 cm (6 polegadas) da parede e das laterais. Mantenha afastados do aparelho os fios de outros aparelho.

6. **NÃO** use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.

7. **NÃO** use acessórios não recomendados pelo fabricante, pois isso poderia causar incêndios, choques elétricos ou lesões corporais.

8. **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.

9. **NÃO** use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido.

10. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que toque superfícies quentes.

11. **NÃO** coloque o aparelho próximo a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.

12. Um incêndio poderá ocorrer se o aparelho for coberto ou estiver tocando materiais inflamáveis como cortinas, tecidos, paredes, etc. quando o mesmo estiver ligado. **NÃO** guarde coisas em cima do aparelho quando o mesmo estiver sendo usado.

13. A superfície externa poderá estar quente quando o aparelho estiver sendo usado.

14. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou

careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

15. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.

16. As instruções estipulam que o aparelho não deve ser usado com auxílio de um timer externo ou sistema de controle remoto.

17. Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico ou outros usos semelhantes tais como; cozinhas para os funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, fazendas, hóspedes de hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais como pousadas.

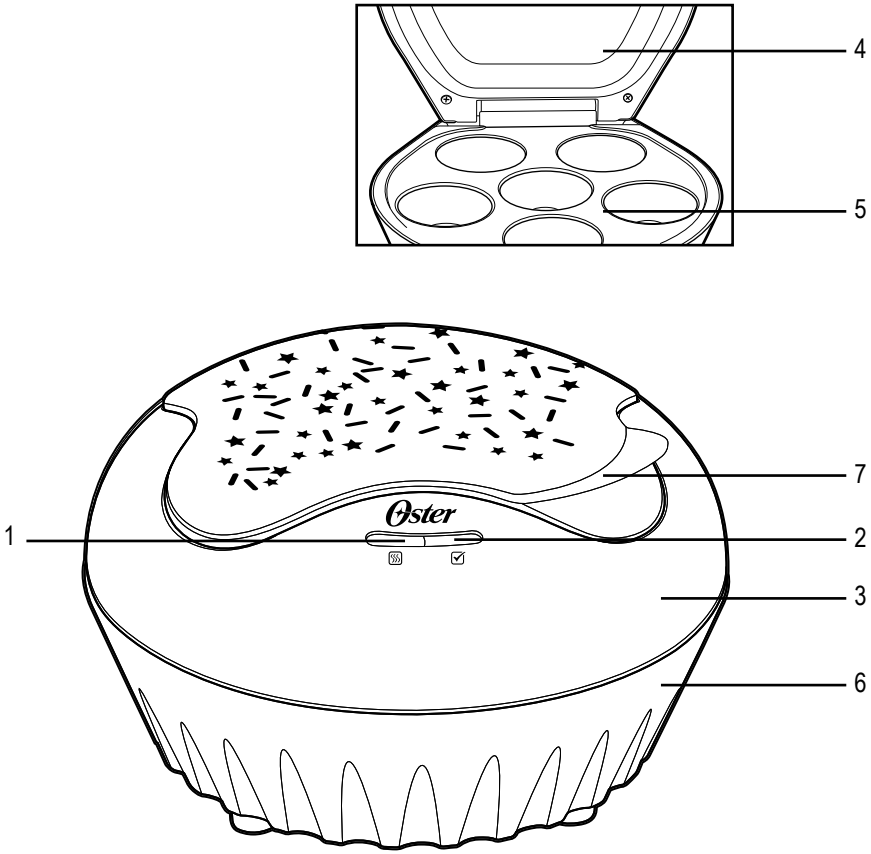
ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Guarde Estas Instruções

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
2. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
3. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

Descrição do Aparelho



1. Luz indicadora de ‘aquecer’ " ♨ "
2. Luz indicadora de pronto para assar " ☑ "
3. Carcaça superior
4. Superfície superior de cozimento
5. Superfícies inferior de cozimento
6. Carcaça inferior
7. Trava da tampa

Preparando Para Usar Pela Primeira Vez

- Retire todos os adesivos, etiquetas e materiais de embalagem.
- Limpe as superfícies para assar com água ensaboada e uma esponja macia. NUNCA SE DEVE SUBMERGIR O APARELHO NA ÁGUA.
- Desenrole completamente o fio elétrico.

Usando Seu Eletrodoméstico

1. Ligue o plugue na tomada. A luz indicadora de ligado irá acender.
2. Deixe que a máquina para fazer cupcakes pré-aqueça até que a luz de pronto para assar acenda. Isso indicará que as superfícies de cozimento atingiram a temperatura correta para assar. Quando a máquina para fazer cupcakes esquentar pela primeira vez, poderá emitir um pouco de fumaça e odor, isso é normal com eletrodomésticos desse tipo. Isso não afeta a segurança de seu eletrodoméstico.
3. Recomenda-se usar forminhas de papel caneladas para cupcakes para obter melhores resultados. Coloque as forminhas de papel na máquina para fazer cupcakes.
4. Encha forminhas de papel para cupcakes com a massa usando uma colher e encha até a borda das forminhas.

   DICA: Se for colocar a massa diretamente na máquina para fazer cupcakes, recomenda-se untar as superfícies de cozimento com um pouco de óleo antes de usar.
5. Feche a tampa com cuidado e trave.
6. Deixe assar por 5 a 6 minutos ou até o ponto que ao espetar um palito de dente nos cupcakes o mesmo saia limpo.

   DICA: Não levante a tampa antes do tempo recomendado para o preparo, pois isso poderá afetar o resultado.
7. Para retirar os cupcakes, use sempre uma espátula de plástico ou madeira. Nunca use um objeto pontiagudo ou de metal, pois poderão danificar a superfícies antiaderentes.

OBSERVAÇÃO: As superfícies ficarão QUENTES.

Dicas Úteis

- O tempo de preparo poderá variar dependendo da massa para cupcakes ou do tamanho das forminhas de papel para cupcakes.
- Misturas para bolos podem ser usadas na máquina para fazer cupcakes. Use a receita e o método indicado na embalagem da mistura para bolo, mas asse apenas por 5 a 6 minutos por vez.
- Outras receitas também podem ser usadas na máquina para fazer cupcakes, mas poderão requerer que se encha apenas ¾ das forminhas de papel para cupcakes.
- Recomenda-se usar forminhas de papel para fazer os cupcakes, mas os cupcakes e bolinhos podem ser assados com ou sem papel.
- Caso for usar a máquina para fazer cupcakes sem as forminhas de papel, certifique-se de que as superfícies de cozimento estejam untadas antes de assar para facilitar a retirada dos cupcakes ou bolinhos.
- Não abra a máquina para fazer cupcakes antes do tempo recomendado para o preparo, pois isso poderá afetar o resultado final.
- Cupcakes e bolinhos assados podem ser congelados para serem usados outra hora. Deixe os cupcakes esfriarem bem e em seguida coloque-os em um recipiente e congele. Bolinhos podem ser embalados individualmente e congelados para serem colocados nas lancheiras.
- Use uma faca arredondada, espátula ou espátula para bolo para espalhar o glacê com facilidade.

Cuidado e Limpeza

1. Desligue sempre o fio da máquina para fazer cupcakes da tomada quando não estiver sendo usada ou antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar. As superfícies de cozimento possuem um revestimento antiaderente que facilitam a limpeza. Basta passar um pano macio úmido nas superfícies de cozimento.
2. Não se deve submergir a máquina para fazer cupcakes na água ou em outros líquidos. Não use esponjas abrasivas, palha de aço ou outros produtos de limpeza abrasivos. Antes de usar novamente; unte levemente as superfícies de cozimento para facilitar a retirada dos cupcakes.
3. NÃO LAVE NA LAVA-LOUÇAS.

Recipes

MISTURA RÁPIDA PARA CUPCAKES

1 ¾ de xícara de farinha com fermento

¾ de xícara de açúcar

⅔ de xícara de leite

2 ovos, levemente batidos

9 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida e esfriada

½ colher de chá de essência de baunilha

Pré-aqueça a máquina para fazer cupcakes até que a luz indicadora de pronto para assar acenda " ☑ ".

Misture os ingredientes em uma tigela grande. Use uma batedeira para bater na velocidade baixa até que esteja bem misturada; aumente a velocidade para o nível médio e bata por 1 minuto ou até que não esteja mais empelotada. Não bata demais.

Coloque 6 forminhas de papel na máquina para fazer cupcakes. Encha até ¾ das forminhas com a massa. Feche a tampa e asse os cupcakes por 10 a 12* minutos ou até o ponto em que ao espetar um palito de dente nos cupcakes, o mesmo saia limpo. Retire-os da máquina para fazer cupcakes usando uma espátula resistente ao calor e coloque-os sobre uma grade de metal.

Deixe que os cupcakes esfriem antes de colocar a cobertura de sua preferência.

CUPCAKES DE CHOCOLATE

1 xícara de farinha com fermento

½ xícara de farinha normal

⅓ de xícara de cacau em pó

¾ de xícara de açúcar

¾ de xícara de leite

2 ovos, levemente batidos

9 colheres de sopa de manteiga, derretida e esfriada

Pré-aqueça a máquina para fazer cupcakes até que a luz indicadora de pronto para assar acenda " ☑ ".

Peneire as farinhas e o cacau em pó colocando-os em uma tigela grande. Adicione demais ingredientes.

Misture os ingredientes em uma tigela grande. Use uma batedeira para bater na velocidade baixa até que esteja bem misturada; aumente a velocidade para o nível médio e bata por 1 minuto ou até que não esteja mais empelotada. Não bata demais.

Coloque 6 forminhas de papel na máquina para fazer cupcakes. Encha até ¾ das forminhas com a massa. Feche a tampa e asse os cupcakes por 10 a 12* minutos ou até o ponto que ao espetar um palito de dente nos cupcakes, o mesmo saia limpo. Retire-os da máquina para fazer cupcakes usando uma espátula resistente ao calor e coloque-os sobre uma grade de metal.

Deixe que os cupcakes esfriem antes de colocar a cobertura de sua preferência.

CUPCAKES DE MORANGO

1 ¾ de xícara de farinha com fermento

¾ de xícara de açúcar

⅔ de xícara de leite

2 ovos, levemente batidos

9 colheres de sopa de manteiga, derretida e esfriada

1 colher de chá de essência de morango

Pré-aqueça a máquina para fazer cupcakes até que a luz indicadora de pronto para assar acenda " ☑ ".

Misture os ingredientes em uma tigela grande. Use uma batedeira para bater na velocidade baixa até que esteja bem misturada; aumente a velocidade para o nível médio e bata por 1 minuto ou até que não esteja mais empelotada. Não bata demais.

Coloque 6 forminhas de papel na máquina para fazer cupcakes. Encha até ¾ das forminhas com a massa. Feche a tampa e asse os cupcakes por 10 a 12* minutos ou até o ponto em que ao espetar um palito de dente nos cupcakes, o mesmo saia limpo. Retire-os da máquina para fazer cupcakes usando uma espátula resistente ao calor e coloque-os sobre uma grade de metal.

Deixe que os cupcakes esfriem antes de colocar a cobertura de sua preferência.

CUPCAKES DE BISCOITO E CREME

1 ½ de xícara de farinha com fermento

½ de xícara de açúcar

½ de xícara de leite

2 ovos, levemente batidos

7 colheres de sopa de manteiga, derretida e esfriada

½ colher de chá de extrato de baunilha

5 biscoitos de chocolate com recheio de creme em pedacinhos pequenos

Pré-aqueça a máquina para fazer cupcakes até que a luz indicadora de pronto para assar acenda " ☑ ".

Misture os ingredientes em uma tigela grande. Use uma batedeira para bater na velocidade baixa até que esteja bem misturada; aumente a velocidade para o nível médio e bata por 1 minuto ou até que não esteja mais empelotada. Não bata demais.

Coloque 6 forminhas de papel na máquina para fazer cupcakes. Encha até ¾ das forminhas com a massa. Feche a tampa e asse os cupcakes por 10 a 12* minutos ou até o ponto em que ao espetar um palito de dente nos cupcakes, o mesmo saia limpo. Retire-os da máquina para fazer cupcakes usando uma espátula resistente ao calor e coloque-os sobre uma grade de metal.

Deixe que os cupcakes esfriem antes de colocar a cobertura de sua preferência.

CUPCAKES DE BANANA

2 de xícaras de farinha com fermento

¾ de xícara de açúcar

¼ de colher de chá de noz moscada em pó

1 banana madura grande amassada

2 ovos, levemente batidos

9 colheres de sopa de manteiga, derretida e esfriada

Pré-aqueça a máquina para fazer cupcakes até que a luz indicadora de pronto para assar acenda " ☑ ".

Misture os ingredientes em uma tigela grande. Use uma batedeira para bater na velocidade baixa até que esteja bem misturada; aumente a velocidade para o nível médio e bata por 1 minuto ou até que não esteja mais empelotada. Não bata demais.

Coloque 6 forminhas de papel na máquina para fazer cupcakes. Encha até ¾ das forminhas com a massa. Feche a tampa e asse os cupcakes por 10 a 12* minutos ou até o ponto em que ao espetar um palito de dente nos cupcakes, o mesmo saia limpo. Retire-os da máquina para fazer cupcakes usando uma espátula resistente ao calor e coloque-os sobre uma grade de metal.

Deixe que os cupcakes esfriem antes de colocar a cobertura de sua preferência.

BOLINHOS (MUFFINS) DE MIRTILO

1 ⅔ de xícara de farinha com fermento

⅔ de xícara de açúcar

1 ovo, levemente batido

9 colheres de sopa de manteiga, derretida e esfriada

½ de xícara de leite

1 xícara de mirtilos frescos ou congelados

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Pré-aqueça a máquina para fazer cupcakes até que a luz indicadora de pronto para assar acenda " ☑ ".

Misture os ingredientes em uma tigela grande. Use uma batedeira para bater na velocidade baixa até que esteja bem misturada; aumente a velocidade para o nível médio e bata por 1 minuto ou até que não esteja mais empelotada. Não bata demais.

Coloque 6 forminhas de papel na máquina para fazer cupcakes. Encha até ¾ das forminhas com a massa. Feche a tampa e asse os cupcakes por 10 a 12* minutos ou até o ponto em que ao espetar um palito de dente nos cupcakes, o mesmo saia limpo. Retire-os da máquina para fazer cupcakes usando uma espátula resistente ao calor e coloque-os sobre uma grade de metal.

Deixe que os cupcakes esfriem antes de colocar a cobertura de sua preferência.

Coberturas

COBERTURA DE CREME DE MANTEIGA

9 colheres de sopa de manteiga amolecida em temperatura ambiente

1 ½ xícara de açúcar de confeiteiro

1-2 colheres de sopa de leite

Coloque a manteiga em na tigela pequena de uma batedeira. Bata na velocidade média até que a manteiga fique com uma cor pálida. Reduza a velocidade e adicione açúcar e leite aos poucos e bata até ficar consistente.

Adicione corante comestível ou essências com sabor para fazer coberturas com suas cores e sabores prediletos.

GANACHE DE CHOCOLATE

1 xícara de chocolate amargo de qualidade picado

½ xícara de creme

Misture o chocolate e o creme em uma panela pequena. Cozinhe mexendo na temperatura baixa até que o chocolate derreta e a mistura esteja consistente. Despeje em uma tigela de vidro e coloque na geladeira, mexendo de vez em quando até que fique espessa e fácil de espalhar.

COBERTURA DE CREAM CHEESE

9 colheres de sopa de cream cheese amolecido em temperatura ambiente

4 ⅔ de colheres de sopa de manteiga amolecida em temperatura ambiente

1 colher de chá de casca de limão picada bem fina

3 colheres de sopa de suco de limão

1 ½ xícara de açúcar de confeiteiro

Coloque o cream cheese, a manteiga, a casca de limão e o suco na tigela de uma batedeira elétrica. Bata na velocidade média até ficar consistente.

Reduza a velocidade e adicione o açúcar aos poucos e bata até ficar consistente.

Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTCML900-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	**Frecuencia/Frequency/Frequência**	**Potencia/Power/Potência**
127 V	60 Hz	1200 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.
XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
A informação a seguir é somente para o México.

MÁQUINA PARA HACER PASTELITOS OSTER®
MODELOS: FPSTCML900, FPSTCML900-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V∿ 1200 W

NOM · ANCE

© 2014 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2014 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2014 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China Printed in China Impresso na China
P.N. 173495
CBA -030413